



Der Mix macht's

VMI aus dem nordfranzösischen Montaigu in der Nähe von Nantes ist Spezialist für Knet- und Mixprozesse. Vielleicht liegt es daran. Aber man könnte auch Sortimentspolitik, Fertigungs- und Firmenstruktur als Annäherung an den optimalen Mix beschreiben.

■ Eine 60-Fuß-Segeljacht unter Skipper Sebastian Josse versucht zur Zeit, auf allen Weltmeeren den Ruhm des Hauses VMI zu mehren. Seit Mai vergangenen Jahres sponsert der nordfranzösische Kneterhersteller den Rennsegler, der bereits an der Rumregatta und der Regatta rund um Großbritannien teilgenommen hat. An Land verlässt sich das Management aus Montaigu lieber auf die eigenen Kräfte, und die sind vielfältig und gut gemischt.

Der Kontikneter von VMI besteht aus Vormischer (oben) und Knetwanne. Für Brioche-Teige kann der Teig zwischen Vormischer und Knetwanne schon mal 45 Minuten auf einem Transportband zurücklegen.

Das Unternehmen baut nicht nur Kneter und Anschlagmaschinen für die backende Zunft, sondern auch jede Menge Misch- und Knettechnik für anspruchsvollere Branchen wie Pharma- und Kosmetikindustrie, die bereit sind, dafür das notwendige Kleingeld herauszurücken. Aber auch das Produktportefeuille für das Backgewerbe ist nicht schlecht bestückt.

Vom traditionellen französischen Gabelkneter über Minispiralen, die sich die französischen Handwerksbäcker gerne als Zusatzgerät kaufen, Planetenmixer, Spiral- und Doppelspiralkneter bis hin zu Roboter-



VMI

Muttergesellschaft Breteche Industries

Umsatz: 47 Mio. €, 270 Mitarbeiter, 38% Export, Firmensitz: Montaigu, Frankreich
 Bäckereikneter der Marken VMI, Mahot, Phebus, Rex
 Kneter für Chemie-, Farben-, Pharma- und Kosmetikindustrie, Marke: VMI-Rayneri
 Tochtergesellschaften:

- 1) Berto in Schio, Italien (Spiralmixer)
- 2) Sigma in Reggio, Italien (Planetenmixer für Pizzahersteller)

Dreiflügelige Knetwerkzeug des Verymix.*Das Knetwerkzeug des Kontikneters.*

Traditionelle Gabelknetter können in Frankreich nach wie vor die Hälfte des Markts für sich verbuchen. Aber die Spiralen sind auf dem Vormarsch.

systemen, Vakuumknetern für die Toastbrotherstellung und Kontiknetern ist alles vorhanden; Anschlagmaschinen, Hebekipper etc. ebenfalls. Unter Europas Kneterherstellern ist die Sortimentsbereite von VMI einmalig. Ungewöhnlich auch das Fertigungsprinzip. Die Fertigungstiefe – Maß für den Anteil der eigenen Blaumänner an der Herstellung – beträgt gerade mal fünf Prozent.

Didier Soumet, Geschäftsführer von VMI: „Wir haben ein dichtes Netz an spezialisierten Zulieferanten aufgebaut, die exakt nach unseren Vorgaben arbeiten. Die Betriebe arbeiten nicht nur für uns, aber durch ihre Spezialisierung verfügen sie stets über die modernste und ausgefeilteste Fertigungstechnik, die sich ein Allrounder gar nicht leisten könnte.“

Im Haus werden logischerweise alle sensiblen Teile wie Spiralen, Steuerung, Design etc. produziert, ansonsten findet in den Werkshallen nur der Zusammenbau statt. Diese Art der Fertigungssteuerung erlaubt es VMI, kleine Serien aufzulegen und individuelle Anlagen zu fertigen.

Hintergrund dieser „sophisticated“ Produktionsorganisation ist ein ausgefuchstes SAP-System, das die vielen Bausteine verwaltet.

Sparsam ist Soumet auch mit Arbeitsplätzen für weiße Kragen. Von den 28 Leuten, die als „Commercials“

gelten, sind 17 im Außendienst, sechs für Rayneri, sechs für das Handwerks-geschäft, davon einer in Japan, und fünf für das Industriegeschäft. In den USA betreibt VMI eine eigene Tochtergesellschaft.

In den vergangenen Jahren konnte Soumet der Muttergesellschaft Breteche erfreuliche Zahlen vorlegen. Nachdem 1997/1998 die EU-Sicherheitsvorschriften für Kneter festlegte, boomte das Geschäft in Frankreich, weil fast alle 30.000 Bäckereien nachrüsten mussten. 2001 wurde zum Boomjahr schlechthin, und auch heute noch ist dieses Geschäft noch nicht ganz vorbei. Allerdings wächst inzwischen der Anteil des Industriegeschäfts im In- und Ausland. Im Exportgeschäft gehörten 65% dem Industriemarkt. Besonders erfreulich entwickelt sich derzeit der Nachbarmarkt Spanien, wo die Marktverschiebung vom Handwerk zu Handel und Industrie im vollen Gange ist.

Breit und gut gemischt stellt sich VMI auch im Knetersortiment auf. Auf der iba präsentieren die Franzosen neben dem klassischen Handwerksprogramm und seinen Robotersystemen den im vergangenen Jahr auf den Markt gebrachten Verymix III in der Ausführung für 500 kg Teig, einen Vakuum-High-Speed-Kneter, der dem Tweedy-Kneter auf dem Toastbrotmarkt Konkurrenz machen soll. (Siehe dazu Bericht brot+backwaren 6/03, Seite 12 ff).

Nicht weniger interessant dürfte der kontinuierliche Kneter sein, einer der wenigen auf dem Markt, die nicht mit Schnecken arbeiten, mit denen die Rohstoffe gemischt und durch die Knetwanne transportiert werden.

VMI trennt Misch- und Knetprozess, und das auch räumlich. In einem Mischer werden die Rohstoffe automatisch zusammendosiert und mit einem Flügelwerkzeug vorgemischt. Von dort aus fließt der Teig automatisch in den Kneter weiter. Erst in der eigentlichen Kneter-Rinne wird der Teig dann von einer dreiflügeligen Welle tatsächlich fertig geknetet. ■

Ein Verymix III wird in der Werkshalle programmiert.





Viennoiserien nennen die Franzosen das, was in Deutschland in etwa mit Feingebäck umschrieben wird, oder anders gesagt, alles, was nicht mehr Baguette oder Brot ist, aber auch noch keine Konditorei oder Dauerbackware. Das Croissant gehört ebenso dazu wie das Brioche mit seinen zahlreichen Varianten. Der Markt in Frankreich umfasst zu Herstellungskosten mindestens 600 Mio. € und ist weitgehend dominiert von semiindustriellen Herstellern. Mehr als die Hälfte aller Produktionslinien für Viennoiserien, die heute in Frankreich stehen, verfügen nach Schätzung von Insidern über einen Ofen aus Eu.

» **Heimatland:** Gouet ist längst nicht mehr auf den französischen Markt beschränkt. Die 150 bis 200 Mitarbeiter arbeiten auch für Kunden aus aller Welt, wobei die Schwerpunkte des Geschäftes auf Europa, Nordamerika, Asien und dem Mittleren Osten liegen.

Dort in der Nähe von Rouen ist der Ofenbauer Gouet beheimatet. Das 1923 gegründete Unternehmen aus der nordfranzösischen Stadt Eu (sprich Ö) wurde 1993 von einer französischen Finanzgruppe aufgekauft, die vor zwei Jahren auch die SMAF, Hersteller von Förder-Systemen, Sprüh- und Abnahmesystemen, übernahm. Gouet, der einst mit der Fertigung von Stikken- und Wagenöfen gestartet war und in den 50er Jahren in die Produktion von Tunnelöfen einstieg, entdeckte schon in den 70er Jahren die Marktchancen teilgebackener Ware und der dazu nötigen Ofentechnik. 1983 zeigte Gouet den ersten Vertikalofen, in dem die Baguettes auf Platten rauf und runter durch die Backkammern liefen. Kurze Zeit baute Gouet sogar Baguetteaufarbeitungsanlagen, verabschiedete sich aber bald wieder aus diesem Sortiment. Das nach dem Verkauf 1993 neu eingesetzte Management wollte andere Schwerpunkte: Standardisierung der Anlagen, Modulbauweise und einfache Systeme, Bedienerfreundlichkeit, Hygiene und Sicherheit.

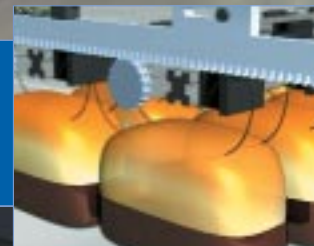
Der Vertikalofen für Baguettes ist in überarbeiteter Form nach wie vor im Programm und weltweit, u.a. bei Müller-Brot in Neufahrn, in Aktion. Noch deutlicher gilt Gouet in seinem Heimatland als Spezialist für Viennoiserie-Linien, wobei das Unternehmen die komplette Anlage vom Garen bis zum Auslauf des Tiefkühlers liefert.

Die Ofenbauer aus Eu

Der französische Ofenbauer Gouet machte einst Furore mit dem ersten Vertikal-Durchlaufofen. Heute baut er neben den Pater-nosteröfen auch Tunnelöfen für Feingebäck und sogenannte Impingement-Öfen für Pizza und Quiche. Noch in diesem Jahr gibt es einen neuen „Double-Action“.



Wie dieser Impingement-Ofen wird auch der neue „Double-Action“ aussehen



Entkapseln mit Nadeln



Double-Action

Noch in diesem Jahr bringt Gouet aller Voraussicht nach die neueste Entwicklung des Hauses mit, einen Durchläufer, den man als Kreuzung aus klassischem Netzband- und Impingement-Ofen bezeichnen könnte. Je nach Bedarf lassen sich mit diesem Ofen die Anteile der verschiedenen Wärmeübertragungsarten Konduktion, Strahlung oder Konvektion steuern. Damit ließen sich möglicherweise Brote mit softiger wattiger Krume und mehr Feuchtigkeit als üblich produzieren, indem man am Anfang Strahlungswärme einsetzt, damit die Gebäcke sich heben, und anschließend auf Konvektion umstellt, um schneller fertigzubacken.



Heizregister von Gouet-Öfen

Gouets Viennoiserie-Öfen sind Heißluftumwälz-Durchlauföfen mit obenliegenden Brennern. Sie ähneln einem Thermoöfen, der statt Öl heiße Luft durch die Platten laufen lässt. Die heiße Luft zirkuliert durch U-förmige Radiatorenrohre, die so eng nebeneinander liegen, dass sich die Hitzeabstrahlung der beiden Rohrenden quasi addiert und so über die ganze Länge gleichmäßig wird. Die Radiatoren liegen über und unter der Backkammer und sind getrennt nach Ober- und Unterhitze und nach Sektoren des Durchläufers zu steuern. Ein Brenner versorgt zwei bis vier Radiatoren mit einer addierten Gesamtlänge von maximal neun Metern. Wird der Ofen länger, braucht es entsprechend mehr Brenner.

Schwaden werden extern erzeugt und in den Ofen geleitet, wo nicht nur die Beschwadungsmenge, sondern laut Gouet auch die Feuchtigkeit in den Backzonen kontrolliert und stabilisiert werden kann. Die Öfen mit 2,50 bis 3,60 Metern Breite liegen in einer Leistungsklasse, die bei 800 kg Teig pro Stunde beginnt und bis zu mehr als zwei Tonnen pro Stunde reicht. Die vorgelagerten Gäranlagen mit externen Klimageräten gibt es sowohl als Paternoster wie als Gehängegärschrank, die Kühl- und Frosteranlagen üblicherweise als Paternoster.

Neben Baguette- und Viennoiserie-Ofen findet sich im Gouet-Programm zusätzlich der Impingement- oder Konvektionsdurchläufer. Dieser Ofen arbeitet im Gegensatz zu üblichen Durchläufern weniger mit der Wärmeübertragung durch Kontakt (Konduktion) oder Strahlung (Radiation), als durch stark bewegte Umluft (Konvektion). Der Ofen wird vor allem von Pizza- oder Quicheherstellern eingesetzt, die eine schnelle Wärmeübertragung wollen. Statt übliche sechs Minuten braucht eine Pizza im Impingementofen gerade mal ein-einhalb (s. Kasten). ■

Neue Produkte

Erster Schultag

Die MeisterMarken GmbH, Bremen, präsentiert Gebäckzugabeartikel für ABC-Schützen. Zum ersten Schultag bieten die Bremer die limitierte Schultüte „Achtung, Augen auf!“ und die Dekoraufleger „Verkehrszeichen“ an. Die Gebäckverpackung ist in der Form einer Schultüte nachempfunden. Ergänzt wird die Aktion von sechs verschiedenen essbaren Dekorauflegern aus Zucker. Als Verkehrszeichen gestaltet, eignen sie sich zum Veredeln z.B. von Amerikanern. Gleichzeitig fordern sie dazu auf, im Straßenverkehr Rücksicht zu nehmen. Die Aufleger sind frosterggeeignet, mehrfarbig und lebensmittelrechtlich unbedenklich.

Dichtemessung für Restbrotmix

Restbrot verarbeiten Bäcker, um die Teig- und Brotausbeute zu steigern. Brot bleibt länger frisch und das alte Brot lässt sich verwerteten. Ein Problem kann allerdings auftreten: Die Konsistenz des Restbrotmixes kann schwanken. Gründe dafür sind unterschiedliche Anteile an Roggen- und Weizenbrot oder die unterschiedliche Zugabe frischen und älteren Restbrots. Eine Lösung bietet die Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen. Das Unternehmen hat ein Messgerät entwickelt, mit dem sich die Dichte des Restbrotmixes feststellen lässt. Nach Messung wird dem Gemisch so lange Wasser hinzugegeben, bis die vom Bäcker gewünschte Dichte erreicht ist. Bei der richtigen Konsistenz gibt die Steuerung ihr OK und der Dosiervorgang für die Zugabe des Restbrotgemischs zum Brotteig kann beginnen. Bestehende Restbrotbearbeitungsanlagen lassen sich laut Isernhäger nachrüsten.

Aromapaste für Brötchen

Eine Malz-Aromapaste für Brötchen zur Intensivierung des Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität hat die Ireks GmbH, Kulmbach, herausgebracht. Die Paste besteht aus Weizen-Natursauerteig, pflanzlichem Öl, Malzmehl, Malzextrakt und Lecithin. Sie ist mit jedem gängigen Brötchen-Backmittel kombinierbar und für alle Führungsarten geeignet. Die Paste lässt sich sowohl bei Raumtemperatur als auch kühl verarbeiten. Bei einer Anwendung von 1 – 2% sind nach Firmenangaben die Teige geschmeidig, wollig und gut zu verarbeiten. Die Brötchen sind malzig-aromatisch im Geschmack und weisen eine etwas dunklere Krumenfarbe auf. Die Kruste ist zartsplittrig und die Rösche länger anhaltend.

Power für Gebäcke

Die Powerfüllungen Waldmeister und Pfirsich-Maracuja von der Dreidoppel GmbH, Langenfeld, sind Geleefüllungen, die intensiv gelb bzw. grün leuchten. Sie eignen sich zum Füllen von Gebäcken wie z.B. Berlinern oder Croissants. Unter Sahne und Cremes gehoben verleihen die Gelees Torten und Schnitten einen Marmorierungseffekt. Als Unterstützung für die Kuchentheke bieten die Langenfelder Waldmeister-Aufkleber.



Sommer-Biskiner des Jahres gesucht

Die Bremer MeisterMarken GmbH sucht den Sommer-Biskiner des Jahres. Gefragt sind Ideen für sommerliche Siedegebäcke. Eine Fachjury wählt die kreativsten sommerlichen Siedegebäckideen aus. Dies können sowohl süße als auch pikante Gebäckkreationen sein. Auch das Abwandeln und Veredeln bestehender Siedegebäcke ist möglich. Auf die Teilnehmer warten attraktive Preise:

1. Preis: Award „Sommer-Biskiner des Jahres“ und ein Erlebnis-Wochenende für zwei Personen in Berlin, inklusive Übernachtung in einem Top-Hotel der Bundeshauptstadt und Taschengeld.
2. Preis: Gutschein für ein MeisterMarken-Fachseminar in Bremen. Anreise, Übernachtung und Verpflegung und ein Karton mit sommerlichen Weißweinen.
- 3.-10. Preis: Je eine Kiste mit sommerlichen Weißweinen. Alle Einsender erhalten eine Teilnahme-Urkunde. Zur Teilnahme berechtigt sind alle aktiven Mitarbeiter der Backbranche vom Azubi bis zum Bäckerei-Unternehmer. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Rezeptvorschläge bitte einsenden an:
MeisterMarken GmbH
Kennwort: Sommer-Biskiner des Jahres
Theodor-Heuss-Allee 8
28215 Bremen
E-Mail: info@meistermarken.de
Fax: (0421) 3502-465
Einsendeschluss: 30. Sept. 2003